Ligeiras notas sobre o Café no Estado do Ceará

Historico

José de Xerez Furna Uchoa, Juiz da ribeira do Acaracu, cargo em que foi empossado a 17 de Agosto de 1758, Capitão-mor do Acaracu, Capitão-mor de Sobral por nomeação de 30 de Julho de 1782, nasceu em Goyana, Pernambuco, sendo seus paes Francisco de Xerez Furna e Dona Ignez de Vasconcellos Uchoa.

Por doente, transportara-se daquella Capitania para a ribeira do Acaracu e d'ahi para a villa de Sobral, após o fallecimento de sua genitora.

Abastado, cioso dos fóros de fidalgo, mais de uma vez foi ao Reino, onde viviam parentes seus pelo lado paterno, e em uma dessas viagens á Europa, emprehendida em 1743, visitando Paris, obteve duas mudas de café das existentes no JARDIM DAS PLANTAS, por offerta de marinheiros hollandezes ao rei Luiz XV, o Bem Amado. Serviu-lhe de padrinho para essa acquisição o Duque de Choiseul. Uma das plantas morreu na travessia e a outra foi por elle proprio plantada no sitio «Santa Ursula», serra da Meruoca, sua residencia predilecta. Foi isso em 1747. Do primeiro pé de café

plantado em «Santa Ursula» falavam contemporaneos como ainda existente em 1861.

Furna Uchoa foi, pois, o introductor do café no Ceará, como o foi igualmente da tamareira e da parreira. A elle precedera de vinte annos o Capitão-tenente de guarda-costa Francisco de Mello Palheta, que trouxe de Cayenna para o Pará cinco cafeeiros (27 de Maio de 1727).

Pouco enthusiasmo, entretanto, despertou no Ceará a cultura da util rubiacea, limitando-se a plantação aos quintaes e pequenas quadras de terreno e somente para uso particular. Assim foi até os principios do seculo XIX. O mesmo não succedera no Maranhão e Pará, donde em 1731 e 1748 chegavam navios ao Reino com carregamento de café.

A noticia da entrada do café no porto de Lisbôa em 1731 é tirada da «GAZETA DE LISBOA OCCIDENTAL», que o diz superior em qualidade ao do Levante e informa que no sitio em que fôra colhido havia carga para 20 navios.

Si assim é, a celebração do bi-centenario da entrada do café no Brasil devera recahir em data anterior a 1927. E é facil a explicação: si o cafeeiro requer nas terras ricas 5 annos para sua fructificação, e si tomarmos em consideração o tempo gasto no transporte do logar da colheita para o porto de embarque e o da viagem por mar, o café introduzido no Brasil em 1727 não poderia dar entrada no porto de Lisbôa a 25 de Janeiro de 1731.

Em 1824 entrou o café em Baturité por mão de Antonio Pereira de Queiroz, que o plantou no sitio «Mucahipe» ou «Munguaipe». Provinha de cafeeiros do Cariry, os quaes, por sua vez, eram originarios de Pernambuco. No mesmo anno de 1824, Felippe Castello Branco trouxe mudas ou sementes do Pará e plantou-as no sitio «Bagaço», hoje «Correntes», de Pedro Pires da Rocha. Das informações, que colhi, julgo era café da variedade

«Bourbon». Aos nomes de Queiroz e Castello Branco manda a justiça ajuntar os de José Hollanda, Themoteo Ferreira Lima, Manoel Figueiredo e das Familias Queiroz, Hollanda, Linhares e Caracas, como pioneiros e incentivadores da lavoura cafeeira em Baturité

De Baturité foram conduzidas as primeiras sementes para as serras de Aratanha e Pacatuba, cabendo a Domingos da Costa sua introducção ali. Os canteiros por elle plantados na Serrinha passaram para o irmão João da Costa, que os mudou em 1826 para o seu sitio «Imboassú». Deve-se, assim, á Familia Albano e mormente a um dos seus membros, José Antonio da Costa e Silva, pae do Juvenal Galeno, o mui conhecido bardo cearense, o desenvolvimento da cultura do café nesta parte do Estado. O citado José Antonio da Costa e Silva foi a primeira pessoa no Ceará a explorar o commercio do café.

Variedades cultivadas

O café que se cultiva no Estado é o «Creoulo» ou Nacional que, além de resistente, não demanda terras muito ricas em humus. As variedades «Bourbon», «Maragogipe» e «Conillon» tem sido tambem experimentadas.

O «Bourbon», de optimos resultados nos terrenos novos, é apreciado pela regularidade e constancia de sua producção; o «Maragogipe», embora de excellente aspecto, pouco produz relativamente; o «Conillon» produz regularmente, offerecendo, entretanto, a desvantagem de ter amendoas pequenas, o que diminue o seu valor sob o ponto de vista commercial.

Zonas de cultura, plantio

A Plantação do café se faz nas serras, onde

a temperatura, pluviosidade e terreno lhe são favoraveis, taes como as de Baturité, Aratanha, Maranguape, Uruburetama, Meruoca, Serra Grande ou Ibiapaba e Chapada do Araripe.

Na serra de Baturité salientam-se por sua producção os municipios de Guaramiranga, Coité e Pacoty; na serra Grande destacam-se como os mais apropriados os de Campo Grande, Viçosa, Ipú e Ibiapina e na Chapada do Araripe os de Barbalha, Crato, Jardim e Brejo dos Santos.

Calculado em 9 milhões o numero de caféeiros botadores no Estado, cerca da metade caberá á serra de Baturité, onde o censo agricola de 1920 registrou 725 sitios no valor de 7.060 contos. Produz cada pé em media 300 grammas.

Procede-se ao plantio na estação invernosa. O preparo do terreno é feito por processos os mais rudimentares. Estando a terra prompta para receber as mudas, isto é, roçado e queimado o terreno, retiram-se dos canteiros as plantas e se as mette nas covas ou sulcos previamente abertos. No sul do paiz usa-se depositar em cada cova duas ou mais mudas, emquanto que no Ceará é plantada apenas uma. Aliás, na Serra Grande já se começou adoptar o methodo sulista. As distancias de um sulco para outro são de 5 a 6 palmos, espaço demasiado pequeno e, portanto, prejudicial ao crescimento e á producção. Alguns agricultores mais avisados conservam entre os cafeeiros intervallos de 12 a 15 palmos, medida infelizmente não seguida pela maioria, que usa ainda o systema condemnavel das pequenas distancias.

Como anteparo ás ventanias e para amenizar a intensidade da luz solar, planta o agricultor cearense a Ingazeira (Ingae-Heterophylla), o Camunzé, e, em alguns sitios, o Bucaris, originario do Mexico, variedade do Mulungú. Vieram em boa hora substituir á arborização pela Mongubeira (Bombax Monguba) e pela Maniçobeira (Manihot Gla-

ziowii), que foi tão prejudicial. Na serra Grande dá-se preferencia ao Cajueiro (Anacardium Occidentale).

A Ingazeira, uma leguminosa, é muito recommendada por proporcionar boa sombra, deixar cair grande quantidade de folhas, que vão adubar o terreno e, ainda, por fixar de modo notavel o azoto da atmosphera; nos tres primeiros annos desenvolve-se pouco, depois cresce com rapidez e do sexto para o setimo anno dá a sombra necessaria á protecção dos cafeeiros.

Tem dado, entre nós, resultado damnoso a cultura simultanea do café com outras plantas. Provou-o a diminuição dos cafésaes de Baturité quando o plantio da Maniçobeira foi effectuado conjuntamente. Cegavam então aos agricultores o alto preço da borracha e sua facil extracção.

Os grandes cafésaes são capinados tres vezes por anno, sendo a limpa principal de janeiro a fins de fevereiro, mas, em geral, os cafésaes soffrem, apenas, uma ou duas limpas.

Adubação e poda

Adubação consiste na utilização da palha do café, do esterco de animaes e detrictos organicos jogados sobre o solo ou mettidos em buracos cavados em torno da planta. Não se tem cogitado do emprego de adubos chimicos.

A operação da poda é das mais simples e faz-se, sobretudo, na parte inferior da planta, conhecida pelo nome popular de «balão» ou «saia» e pela retirada dos galhos infrutiferos, seccos ou parasitados. Chamão «ladrões» a esses galhos imprestaveis.

Colheita

Procede-se á apanha ou colheita de agosto a dezembro, variando segundo a menor ou maior ex-

tensão do inverno, e é executada quasi sempre com mão brutal, que arranca ao mesmo tempo folhas e frutos verdes e maduros, e em cestos de taboca presos ás cinturas de mulheres (apanhadeiras, pagas de 2$800 a 3$200 por alqueire, ou sejam 250 litros). Os frutos dos ramos mais altos são retirados com o auxilio de um instrumento de madeira—a forquilha-gancho. Colhido o café, é ajuntado no «barreiro» para a medição e o pagamento aos respectivos apanhadores. O «barreiro» é feito em clareiras abertas no cafésal, em pontos de facil accesso aos animaes, que têm de transportar o café para os terreiros ou «fachinas» em que será exposto á seccagem. As «fachinas» são o que ha de mais primitivo, havendo, todavia, em certas fazendas bons terreiros ladrilhados ou empedrados.

No sul do paiz o café é lavado, no Ceará não o é, ficando dest'arte com maior pezo e melhor aroma.

Beneficiamento

O beneficiamento é praticado geralmente por meio das machinas «Amaral», «Arens» e machinas americanas «Elgenberg». As machinas são movidas á electricidade, rodas dagua ou a vapor. Os agricultores de acanhados recursos beneficiam seu producto utilizando-se de «rodeiros» tangidos por animal ou roda dagua, ou pagam de 4$500 a 5$000 por sacco beneficiado. Ha quem empregue, ainda, o processo primitivo do descascamento pelo pilão.

Pragas

Os inimigos do caféeiro no Ceará são as cigarras que atacam as raizes, a herva ou enxerto de passarinho (uma lorantacea), plantas epiphytas e a formiga de roça (saúva). Themoteo Lima refere que em 1862 appareceu uma praga a dizimar os cafésaes da serra de Baturité, a qual reappareceu

em 1894; Dias Martins constatou em 1913 a existencia de duas pragas, uma devida a um fungo, a outra a um micro-lepidoptero. Ultimamente tem surgido uma nova praga a que o povo, impropriamente, denomina «geada». Ataca as folhas e cerejas dos cafeeiros plantados em matta muito espessa e é attribuida á picada de mosquitos (muriçocas, chamam) de que a planta fica coberta.

Ajunto a estas ligeiras notas, para cuja confecção se me marcou tempo curto e improrogavel, uma estatistica relativa á exportação do café pelo porto de Fortaleza. Tinha-a já feita até o anno de 1895 para um relatorio, que apresentei ao governo Britanico e a completei na medida do possivel até a presente data afim de attender ao appello da illustrada redacção de O JORNAL que, com tanto patriotismo e intelligencia, se empenha pelo brilho da celebração do bicentenario do café no Brasil.

Do testemunho fornecido pelos dados estatisticos se vê claro que a cultura do cafeeiro entre nós vae a caminho de sua extincção, dentro em breve será de nenhum valor na vida economica do Estado.

No sul do paiz o café é synonimo de riqueza, é um Pactolo, é um feiticeiro a distribuir fortuna: no Ceará, actualmente, servirá para attestar os effeitos desastrosos do apego aos processos condemnados, do amor á rotina, e para attestar a indifferença dos poderes publicos, cujo favor se cifra no arrocho dos impostos.

Nosso café mal chega para o consumo da terra, o que força a populacão a importal-o, havendo annos, como 1923, em que sua entrada sobe a quantidades consideraveis. No anno citado foi de 1.086.120 kilos a importação pelos portos de Fortaleza e Camocim.

Assim, longe de augmentar em fortuna, o Ceará vê crescer a emigração das suas economias, minguar o fruto de seu labor, escoar-se para fóra

o pouco que lhe advem dos seus esforços e sacrificios.

Sem estabelecimentos de credito agricola, sem auxilio da União, a cultura caféeira no Ceará ainda se mantém graças á pertinacia de alguns fazendeiros adeantados e intelligentes. Dêm-lhe suas sympathias e seus favores os nossos governantes.

Exportação do café pelo porto de Fortaleza

ANNOS	KILOS	VALOR OFFICIAL
1846—1847 . . .	9.795	2:404$800
1847—1848 . . .	8.796	1:938$000
1848—1849 . . .	113.625	17:317$680
1849—1850 . . .	23.306	3:174$000
1850—1851 . . .	207.909	44:739$280
1851—1852 . . .	218.938	41:742$400
1852—1853 . . .	442.192	92:552$760
1853—1854 . . .	366.621	98:611$750
1854—1855 . . .	101.083	33:823$350
1855—1856 . . .	128.810	115:993$280
1856—1857 . . .	83.930	31:391$250
1857—1858 . . .	510.924	186:587$700
1858—1859 . . .	575.926	284:848$500
1859—1860 . . .	828.730	580:689$000
1860—1861 . . .	1.293.300	506:091$000
1861—1862 . . .	2.810 940	1.678:054$000
1862—1863 . . .	2.157.546	1.031:005$140
1863—1864 . . .	1.605.651	670:261$620
1864—1865 . . .	454.280	192:638$480
1865—1866 . . .	1.092.344	466:849$000
1866—1867 . . .	778.604	365:671$800
1867—1868 . . .	1.812.687	701:620$000
1868—1869 . . .	50.800	24:457$000
1869—1870 . . .	877.523	387:223$000
1870—1881 . . .	560.283	226:761$000
1871—1872 . . .	313.888	132:206$000

ANNOS	KILOS	VALOR OFFICIAL
1872—1873	1.562.627	718:244$000
1873—1874	967.158	646:304$000
1874—1875	1.691.443	853:551$000
1875—1876	1.745.808	952;169$441
1876—1877	1.022.886	517:889$135
1877—1878	2.308.818	1.230:490$474
1878—1879	494.748	234:214$000
1879—1880	433.528	223:654$000
1880—1881	64.791	31:495$000
1881—1882	3.937.980	1.253:148$440
1882—1883	2.694.316	639:108$448
1883—1884	2.710.955	919:172$453
1884—1885	106.872	38:513$942
1885—1886	193.430	60:306$330
1886—1887	2.474.043	1.113:427$239
1888	1.004.068	452:896$884
1889	164.906	82:684$184
1890	406.592	.....
1891	2.599.751	1.479:026$150
1892	816.232	652:537$650
1893	1.679.590	1.925:804$400
1894	1.085.184	1.358:472$500
1895	2.106.549	2.600.756$800
1896	854.656	987:543$790
1897	294.072	309:787$580
1898	39.497	35:596$150
1899	16.964	15:275$150
1902	10.534	7:440$650
1903	11.541	19:926$200
1904	2.877	3:020$500
1905	2.603	2:354$200
1906	12.766	7:896$400
1907	2.884	2:150$000
1908	9.166	4:230$000
1909	4.504	3:358$000

ANNOS	KILOS	VALOR OFFICIAL
1910	2.694	2:260$800
1911		
1912	2.400	2:340$000
1913		
1914	9.349	10:349$000
1915	18.620	20:900$000
1916	3.000	3:000$000
1917	2.580	2:474$000
1918		
1919	2.986	2:974$000
1920		
1921	12.571	12:935$400
1922	5.340	4:580$000
1923	1.420	
1924		
1925	11.356	22:672$000
1926	26.977	53:897$000

Barão de Studart.